

## Kuchnia Kresów Wschodnich- przepisy

### Składniki na 25 osób:

#### 1/ **Pierozki z suszonymi śliwkami**

50 szt suszonych śliwek bez pestek – najlepiej wędzonych  
0,5 kg mąki tortowej typ 450  
trochę margaryny  
masło do polania

#### 2/ **Barszcz ukraiński**

2 kg buraków  
1 duży pęczek botwinki  
1 kg kości wędzonych  
3 marchewki  
1/4 kapusty włoskiej  
1 kg fasoli Jaś  
2 pęczki koperku  
czosnek- główka, sól, pieprz mielony, pieprz ziarnisty, magi, ocet , liść laurowy, ziele angielskie  
1 duża gęsta śmietana 18 %

Kości ugotować, odcedzić. Kości obrać Do wywaru dodać starte na dużych oczkach starte buraki i marchewki, czosnek, 1 pęczek pokrojonego koperku, pokrojoną botwinę i kapustę włoską oraz przyprawy. Gotować do miękkości na małym ogniu. Namoczoną poprzedniego dnia fasolę ugotować i połączyć z barszczem, dodać drugi pęczek posiekanego koperku oraz obrane mięso z kości.

Śmietanę rozprowadzić gorącym barszczem, wlać do reszty, zagotować i doprawić do smaku

#### 3. **Gołąbki ziemniaczane z boczkiem**

5 kg ziemniaków  
1 kg zmielonego świeżego boczku  
5 kromek dużego jasnego chleba  
5 szt dużych cebul  
2 średnie główki kapusty  
250 g margaryny  
2 opakowania sosu Knorra z borowikami

Kapustę sparzyć, oddzielić liście, chleb namoczyć, cebulę drobno pokroić i usmażyć na margarynie, ziemniaki zetrzeć na tarce- małe wiórki. Nadmiar wody z ziemniaków odlać. Wszystkie produkty wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Farsz zawijać w liście, ułożyć gołąbki w garnku i zapiekać . Polać sosem grzybowym.

#### 4. **Makowiec z jabłkami**

20 dkg mielonego na sucho maku  
30 dkg startych na małych wiórkach jabłek – najlepiej szare renety  
5 jaj  
20 dkg cukru  
6 łyżek kaszy manny  
12,5 dkg margaryny  
bakalie – orzech włoskie, rodzynki,  
1 duża łyżka proszku do pieczenia i cukier waniliowy

Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać żółtka. Do utartej masy dodać mak- dobrze wymieszać. Następnie jabłka i kaszę mannę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Potem bakalie a na koniec ubitą pianę z białek – lekko wymieszać. Tortownicę – o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia – boki też i piec oko 1 godziny w temperaturze 180 stopni